Char-Broil®
KEEPERS OF THE FLAME

Desplazamiento Fumador Fuego caja / de mesa Parilla

Guía del producto
Modelo 11201715

Herramientas necesarias para el armado:
Dos llaves ajustables

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de serie_____

Fecha de compra_____

Tiempo estimado de armado: 15 minutos

SÓLO PARA USAR AL AIRE LIBRE.

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la unidady a cocinar, lea y siga todas las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y de cuidado.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA UNIDAD:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

⚠ ADVERTENCIA:

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

El uso de carbón en ambientes cerrados puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

Las siguientes son marcas comerciales registradas de W.C. Bradley Co en la U. S. Oficina de Patentes y Marcas: Caldera®; Charcoal2Go®; Char-Broil®; American Gourmet®; Bandera®; Brush Hawg®; CB 940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; Everybody Grills®; Grill 2 Go®; Grill 2 Go® Express®; Grill Lovers®; Infrared Grilling That's All About U®; Keepers of the Flame®; Magneto®; New Braunfels Smoker Company®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Pro-Sear®; RED®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; Sure2Burn®; The Big Easy®; U®; Wild West Tradition®; y las siguientes marcas:

Char-Broil® ®

TM REVISION 08

Las siguientes son marcas comerciales de W.C. Bradley Co: America's Legendary Barbeque Company™; Advantage Series™; Auto-Clean™;Chef Tested™; Commercial Series™; Designer Series™;; Diamond Flame™; Double Chef™; Everybody Outside™; FastStart™; FlavorMaster™; Front Avenue™; Grill 2 Go® Advantage™; Grill 2 Go® Ice™; Hog and Yard Bird™; H20 Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infallible Results™; Infrared Inside™; Let's Grill Something Together™; Longhorn™;; Precision Flame™; Quick2Burn™; QuickSet™; Ready When You Are™; Season, Set, And Savor™; Sizzle On The Grill™; SureFire™; Torchfork™; Trentino™; Universal Grill Parts™; You Bring the Party™ TEC™ es una marca registrada de Tec Parrillas de infrarrojos.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548.
Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en www.charbroil.com/register

ÍNDICE DE MATERIAS

Información de inscripción de la garantía 1

Por su propia seguridad.....2

Símbolos de seguridad 2

Preparativos para usar su parrilla 3

Mantenimiento de la parrilla.....3

Consejos para cocinar 4-5

Garantía limitada 6

Lista de piezas / vista esquemática.....7

Armado 8-10

11301714 parrilla de conversión.....11-14

Tarjeta de inscripción.....16

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. **En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**
2. **Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**

Lávese las manos después de manipular este producto.

ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.

No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.

LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PREPARATIVOS PARA USAR SU PARRILLA

Antes de cocinar con su parrilla, debe seguir al pie de la letra os siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Construir un pequeño fuego en la parrilla de carbón vegetal, asegurándose de no poner los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará .
a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Por favor, vea la información sobre las rejillas de hierro fundido sin estucar ni recubrir a continuación.

Primer Tiempo de uso:

Antes de usar una parrilla de hierro fundido u otra herramienta de hierro fundido para cocinar, lavar a fondo con un detergente líquido suave para quitar la capa de cera de protección aplicadas para el envío. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave o toalla de papel. NUNCA permita que se drene DRY o lave en el lavavajillas. Ahora la temporada de las rejas para evitar que se oxide y se pegue.

Aderezo:

Una grasa vegetal sólida se recomienda para el condimento inicial. Extender una fina capa de grasa vegetal sólida en toda la superficie, incluyendo todos los rincones, con una toalla de papel. No utilice grasas con sal como la mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla durante 15 minutos, coloque cuidadosamente las rejillas de la parrilla. Deje que la parrilla para calentar las rejillas de 1 a 1 ½ horas. Deje que el fuego para quemar por su cuenta, y dejar las parrillas de cocción en la parrilla hasta que se enfríen. La escayola parrillas de hierro están ahora listos para usar.

Para evitar la oxidación:

Re-temporada de sus parrillas con frecuencia, especialmente cuando son nuevas. Si el óxido se produce, es una indicación de que las rejillas no se han experimentado lo suficiente o condimentos ha sido quemado. Limpiar con un cepillo pesados como el cepillo de Char-Broil Hawg. Vuelva a aplicar la manteca vegetal y el calor, como se indica arriba para volver a las parrillas de la temporada.

Mantenimiento:

No hagas una quemadura-off después de la parrilla, sino que dejan los residuos de cocina en las rejillas para mantener una capa protectora sobre el hierro fundido. Hacer una quema de despegue, justo antes de la parrilla. Cuanto más utilice sus parrillas de hierro fundido, más fácil será el mantenimiento. Conservar en un lugar seco. Si almacena las rejas por un largo periodo de tiempo, la grasa muy ligeramente con manteca vegetal, luego seque con una toalla de papel.

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 2 libras de carbón (aproximadamente 30 briquetas) y añadir más según se necesite durante el proceso de de cocinar. Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1.) Pila de briquetas de carbón o madera en una pila en forma de pirámide en la parte superior de la rejilla para carbón. Le sugerimos que use 2 libras (aproximadamente 30 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.

2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.

3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. ***Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.***
Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.

4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.

5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).

6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

****Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.***

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

TEMPERATURA DE LOS CARBONES

	Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones	rango de temperatura (ºF)	pistas visuales
CARBONES CALIENTES	2	400 a 450	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES	3	375 a 450	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES	4	325 a 375	capa notable de cenizas, brillo rojo
CARBONES TIBIOS	5	300 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

Asado directo e indirecto

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite , sasafrás, parra
Verduras - Mezquite

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	160° F
Pavo, pollo	165° F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	145° F
Medio cocido	160° F
Bien cocido	170° F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	165° F
Trozos de ave	165° F
Pato y ganso	165° F
Carne fresca de cerdo	
Medio cocido	160° F
Bien cocido	170° F

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	90 días a partir de la fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos. 4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

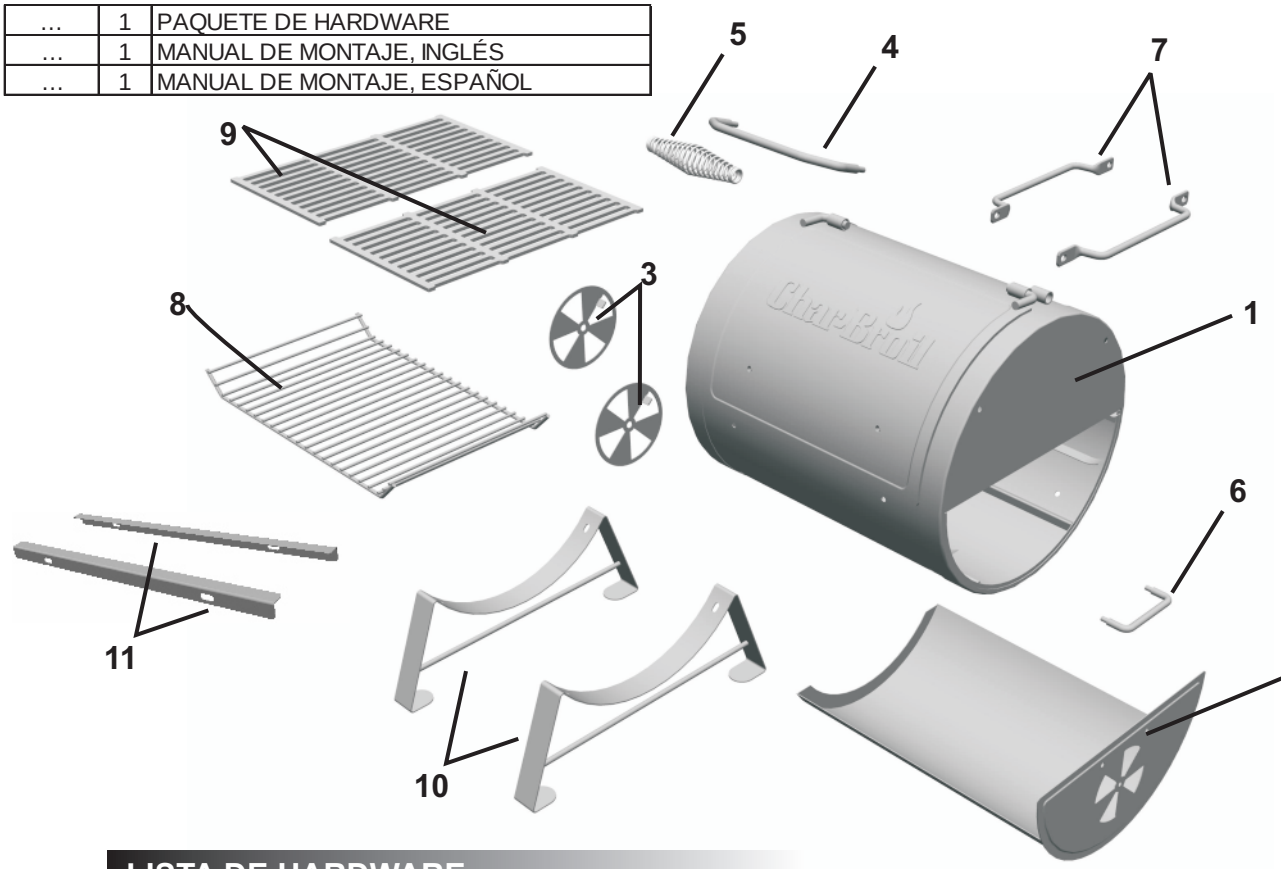
No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

Lista de piezas

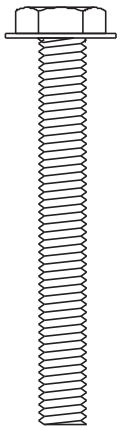
Cle	Cant	Descripción
1	1	CAJA DE MONTAJE DE FUEGO
2	1	CENIZAS MONTAJE DE LA CACEROLA
3	2	APAGADOR
4	1	MANGO PARA LA TAPA
5	1	PRIMAVERA DE ASA DE LA TAPA
6	1	MANGO, CACEROLA DE CENIZA
7	2	MANGO LATERAL
8	1	PARRILLA DE CARBÓN
9	2	PARRILLA DE COCCIÓN
10	2	LA PIERNA
11	2	COCINA REJILLA DE SOPORTE

NO SE MUESTRA

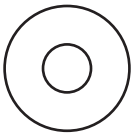
…	1	PAQUETE DE HARDWARE
…	1	MANUAL DE MONTAJE, INGLÉS
…	1	MANUAL DE MONTAJE, ESPAÑOL



LISTA DE HARDWARE

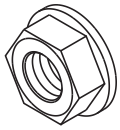


1/4-20x2”
Tornillo hexagonal
Cant. 2

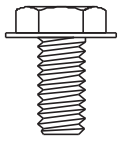


1/4" Arandela plana
Cant. 4

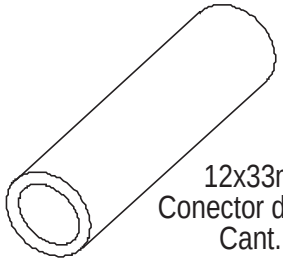
1/4-20
Tuerca de
bloqueo reversible
Cant. 2



1/4-20
Brida Tuerca
Cant. 20



1/4-20x1/2”
Tornillo hexagonal
Cant. 16

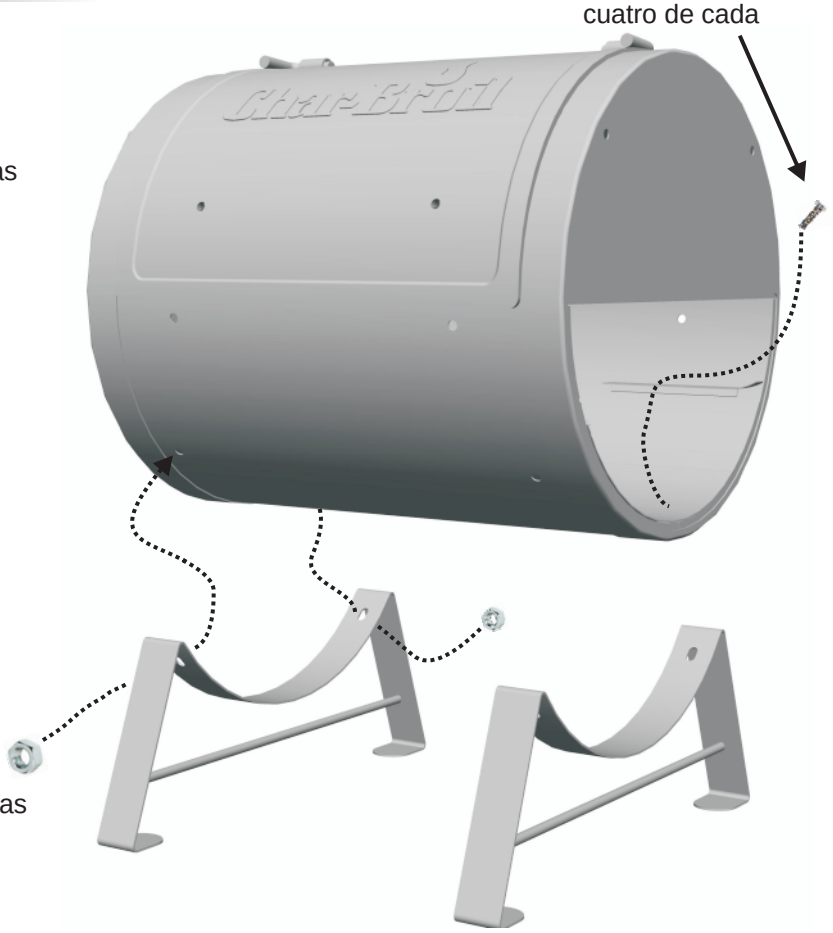


12x33mm
Conector del tubo
Cant. 2

Asamblea

1 Para empezar el montaje, Fije las patas a la parte inferior de la caja de fuegos mediante 2 1/4-20x1/2 "tornillos y dos tuercas de 1/4-20 cada uno por la pierna. Inserte los tornillos desde el interior de la caja de fuego - todas las tuercas van en la parte exterior de la caja de fuego.

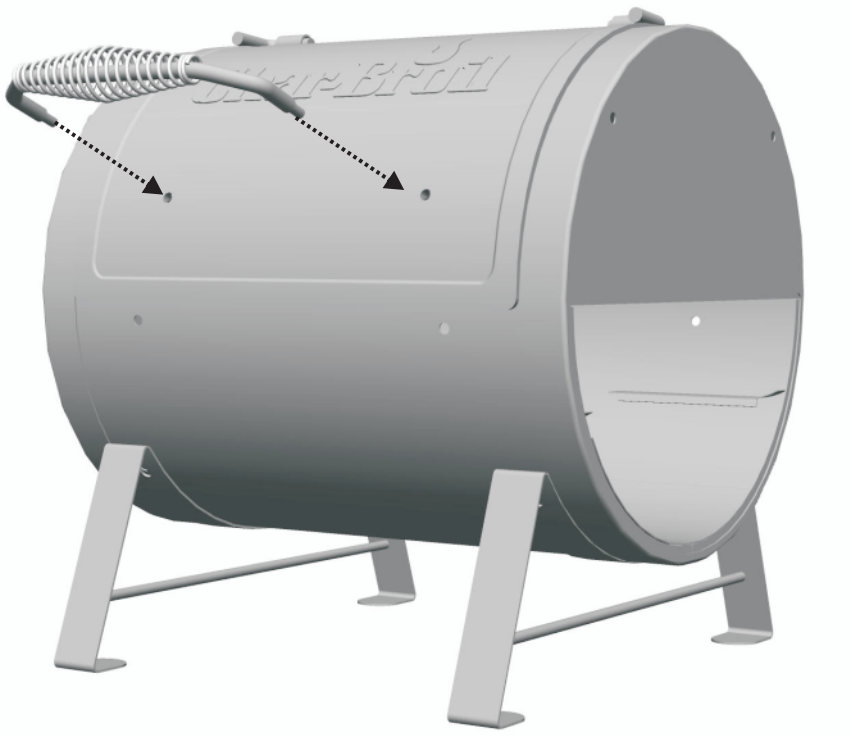
Apriete todas las tuercas.



2 Conecte el mango de la tapa a la tapa de la parrilla mediante la inserción de la manija varilla en los agujeros en la tapa. Fije la manija con dos 1/4x20 tuercas de debajo de la tapa de la parrilla.

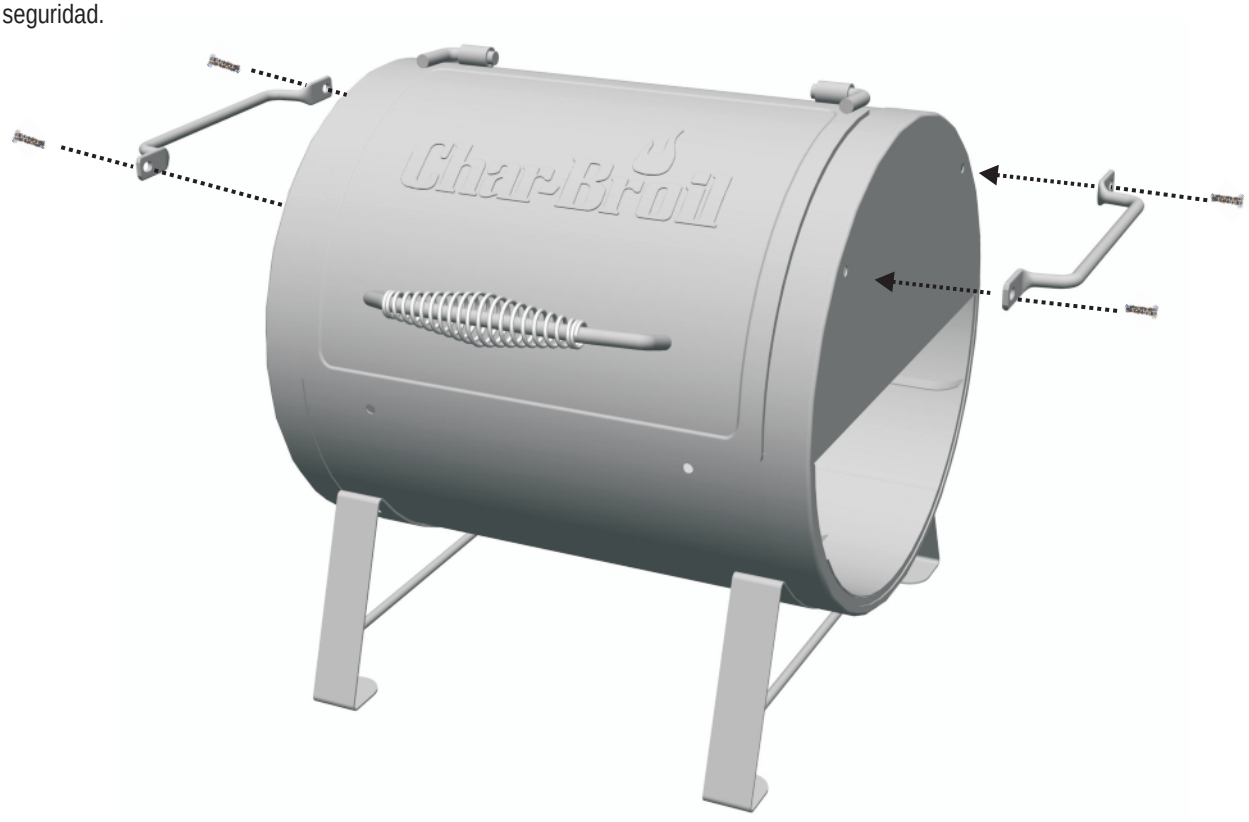
Apriete con seguridad.

NOTA: Si la palanca de muelle no está instalado en la palanca de articulación - deslizamiento que más de la barra de la manija antes de instalar el mango.

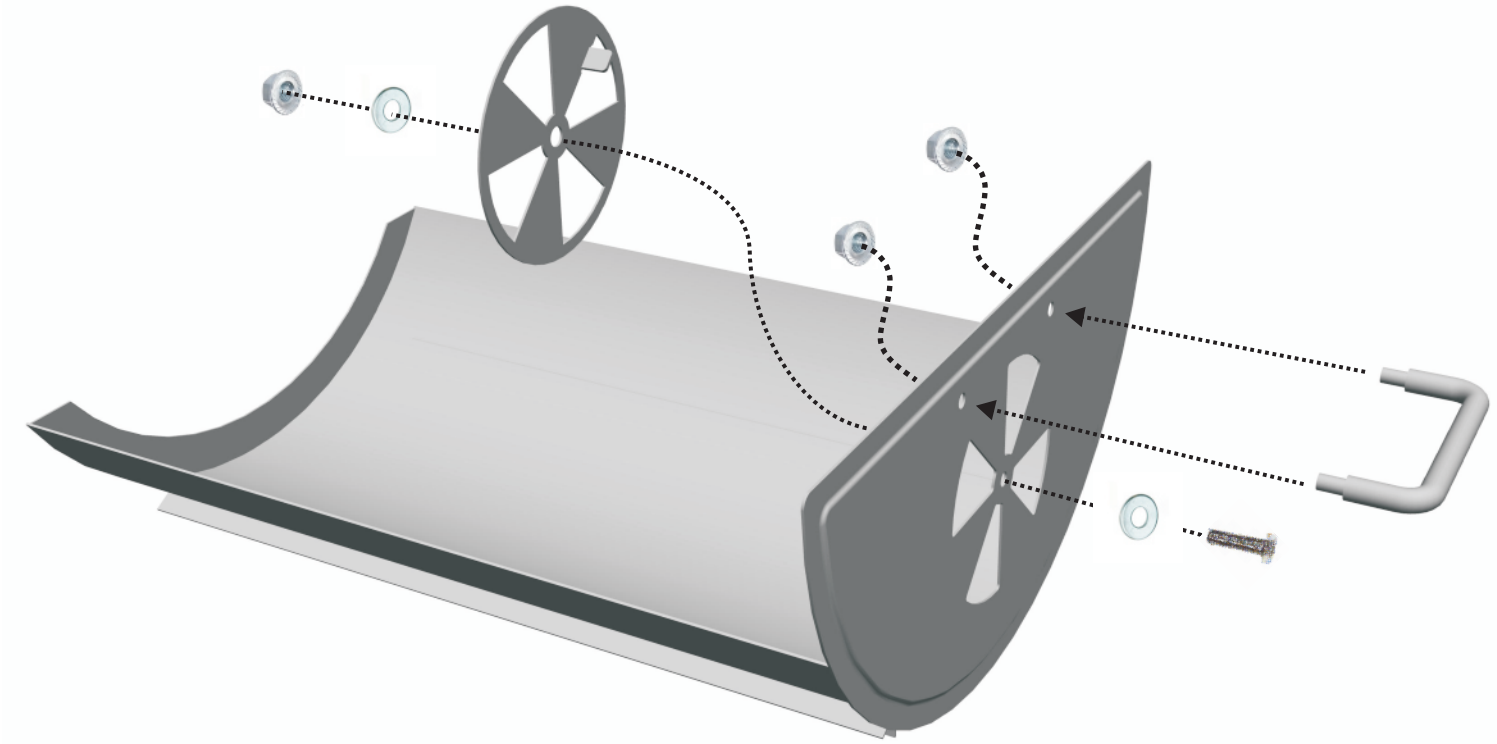


3 Coloque las asas laterales a cada lado de la parrilla con 2 cada uno 1/4-20x1/2 "tornillos y dos tuercas de 1/4-20 cada uno por lado. Instale la brida tuercas desde el interior de la parrilla.

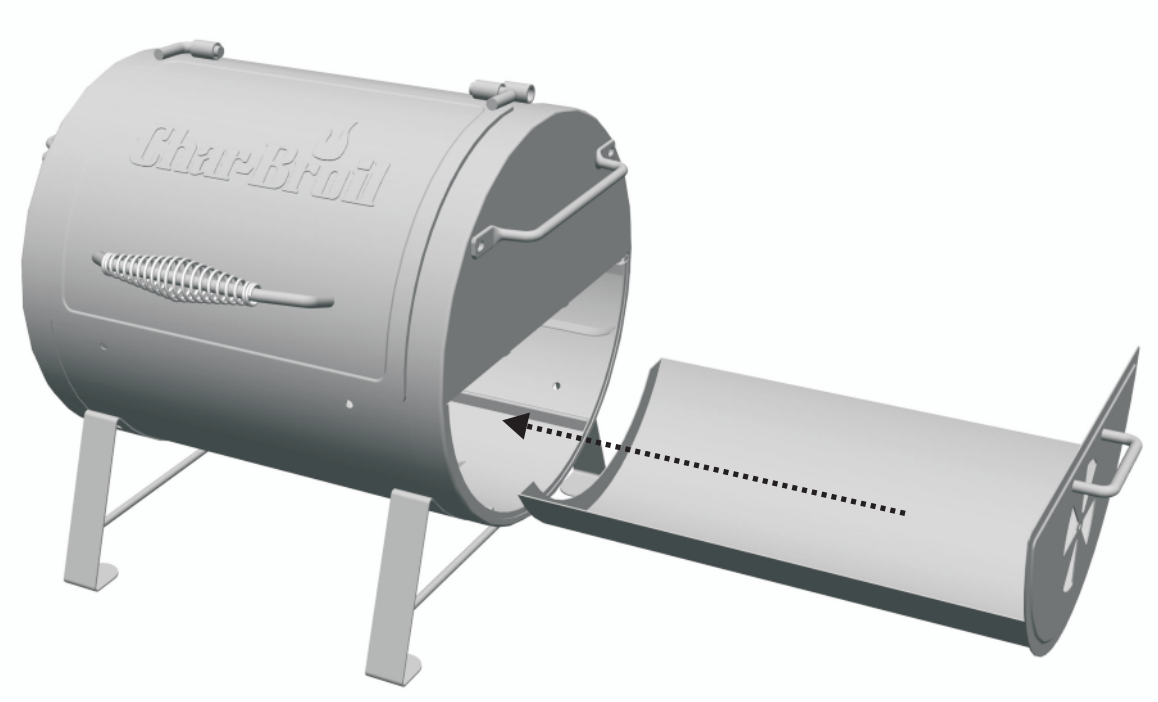
Apriete con seguridad.



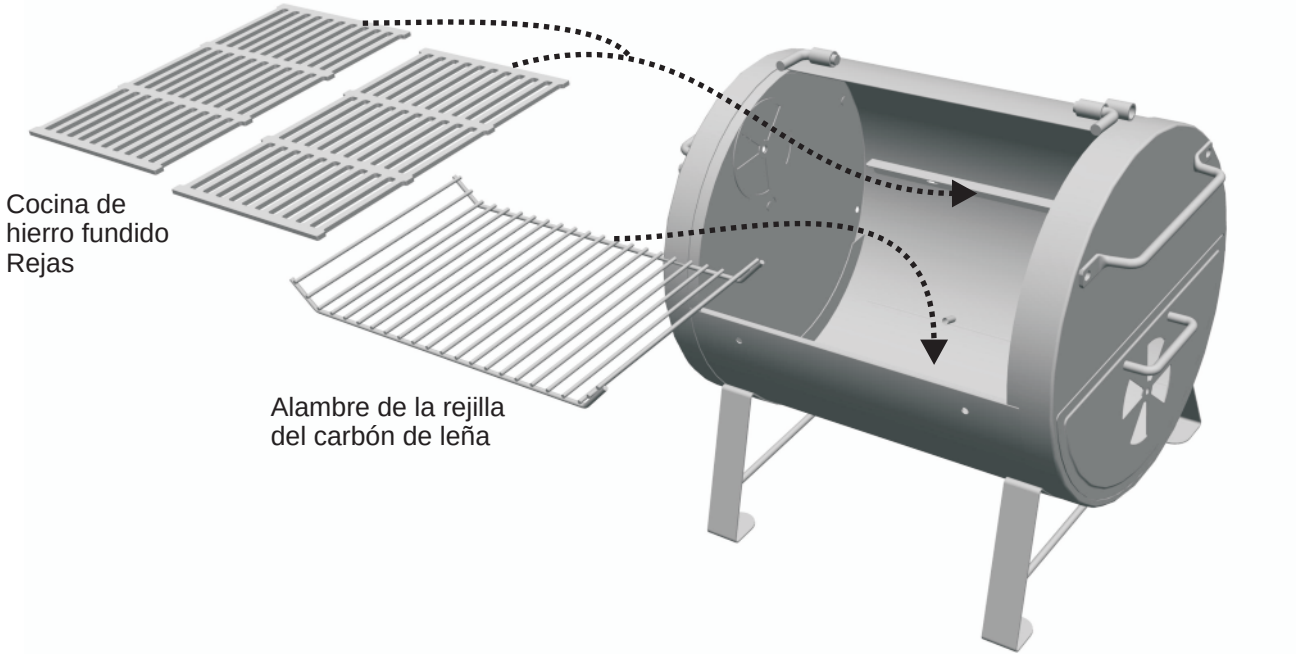
4 Instale el mango de fresno insertándolo en los agujeros de la caja de las cenizas. Asegure con 2 cada uno 1/4-20 tuercas de la brida.
A continuación, instale el amortiguador de la rueda mediante la inserción de un 1/4-20x1/2 "tornillo de 1 / 4 " arandela plana a través del orificio que se muestra a continuación, a continuación, poner el volante amortiguador en el tornillo, seguido de un 1 / 4 "arandela plana y luego por la tuerca de bloqueo reversible. Apretar la tuerca de bloqueo sólo lo suficiente para asegurar la rueda de la compuerta. El amortiguador de la rueda debe poder girar libremente.
Instale el amortiguador de la rueda en el segundo cuerpo de la parrilla de la misma manera.



5 Deslice la caja de las cenizas en la parrilla como se muestra.



6 Coloque la rejilla de alambre de carbón de leña en la parte inferior de la parrilla. Luego, coloque el hierro fundido de cocina rejillas en su posición



CONVERSIÓN DE 11301714 PARRILLA DE CARBÓN A UN FUMADOR OFFSET.

Esta parrilla de mesa se puede utilizar para convertir un modelo 11301714 carbón Grill en un fumador de compensación. Tenga en cuenta que la conversión implica por encima del promedio habilidades metales y herramientas no suelen estar disponibles para el consumidor medio. También tenga en cuenta que una vez que esta conversión es completa, no es reversible.

Asegúrese de usar equipo de seguridad adecuado para este trabajo tales como guantes y gafas de seguridad.

Asegúrese de leer a través de este procedimiento completamente con el fin de familiarizarse con los pasos antes de realizar esta conversión.

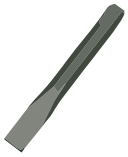
Herramientas especiales necesarias para esta conversión:

Gafas de seguridad

Guantes de Trabajo

Ajustable Llave

Pliers

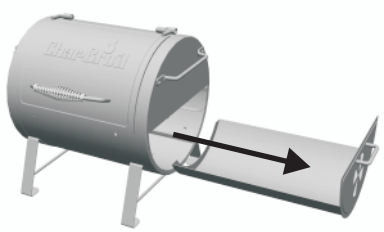


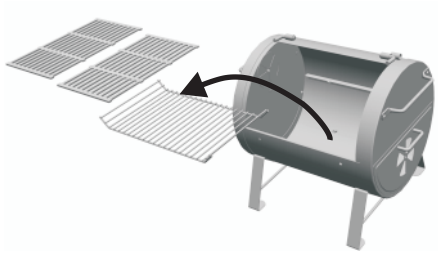
½ "frío Cincel

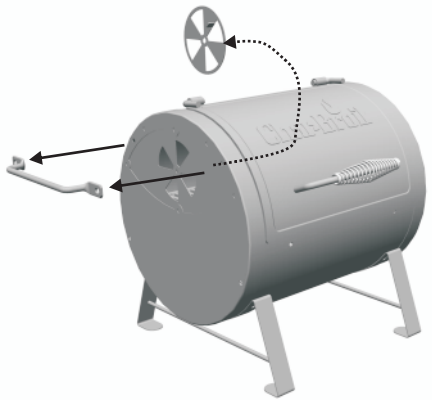
Martillo

3/16" Deriva Puñetazo

1 En primer lugar, quitar la caja de las cenizas, las parrillas de cocción, y la rejilla para carbón de la parrilla y las ponen a un lado. A continuación, retire la empuñadura lateral y volante amortiguador de la parrilla de sobremesa. La empuñadura lateral y volante amortiguador y el hardware no volver a ut[illegible]

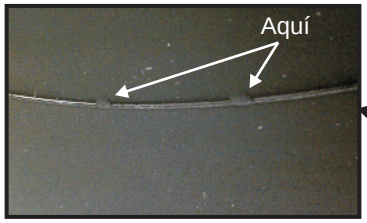


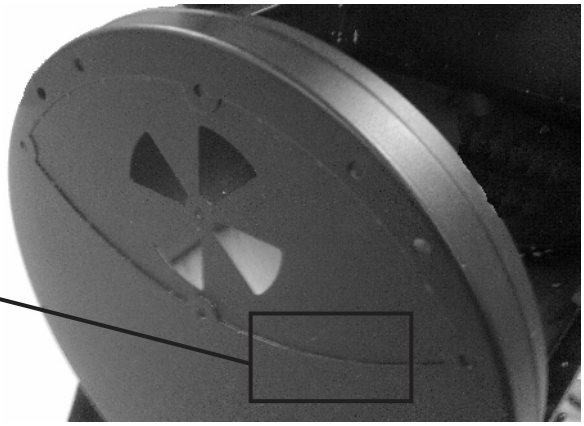




2 **PRECAUCIÓN: Use gafas de seguridad y guantes!**

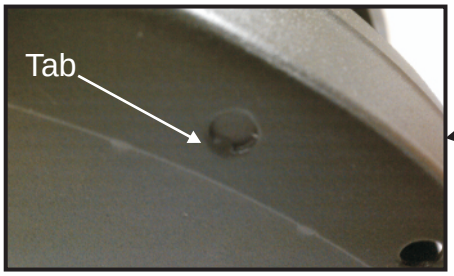
Con un martillo y cincel, retire el panel con perforaciones en el lado de la mesa. Utilice el cincel para romper a través de las etiquetas situadas en el perímetro del panel extraíble. Tenga cuidado de utilizar sólo la fuerza suficiente para romper las etiquetas y aflojar el panel.

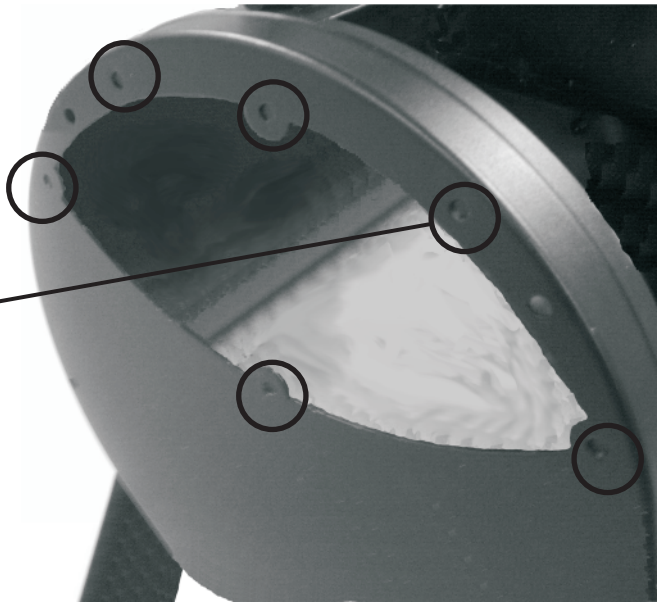




Utilice un cincel y un martillo para romper las pestañas.

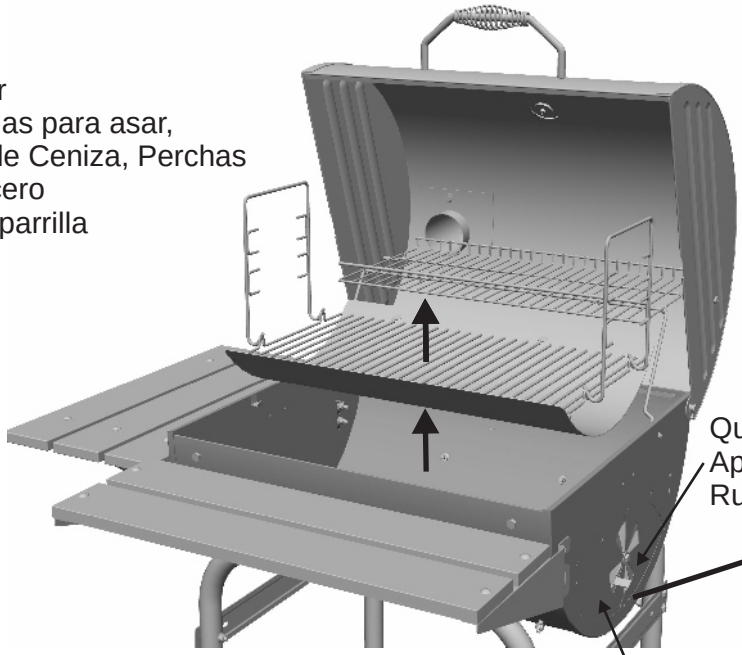
3 **PRECAUCIÓN: Use gafas de seguridad y guantes!**
A continuación, trabajar desde fuera de la parrilla, utilice el martillo y la deriva del golpe para doblar el tornillo de pestañas hacia dentro del agujero. Si las etiquetas no se rompen por completo, utilice sus alicates desde el interior de la parrilla para girar las fichas hasta que se quiebren. Hay seis orificios que se necesita un puñetazo a cabo como se indica con los círculos de abajo.



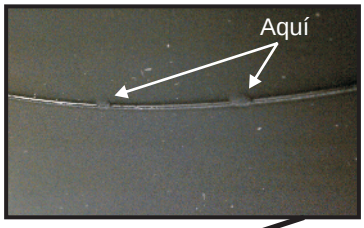


4 **PRECAUCIÓN: Use gafas de seguridad y guantes!**
Prepare su modelo 11301714 parrilla de carbón para recibir la caja de fuego. Es una buena idea para limpiar la parrilla antes de comenzar este paso. Primero quite las rejillas para cocinar y cenicero, y perchas cenicero de la parrilla. A continuación, retire la rueda del amortiguador del lado izquierdo de la parrilla. Usted notará que hay un panel con perforaciones en el lado izquierdo de la parrilla que coincide con el de su parrilla de sobremesa. Usa tu martillo y cincel para quitar este panel de la misma manera que lo quite de la parrilla de mesa en el paso 2.

Quitar
Parrillas para asar,
Pan de Ceniza, Perchas
Cenicero
de la parrilla



Utilice un cincel y un martillo para romper las pestañas.

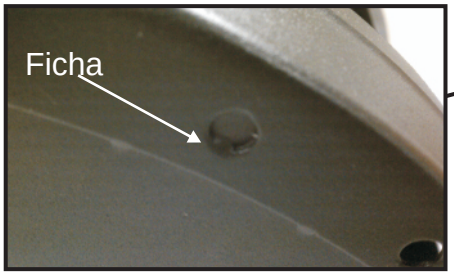


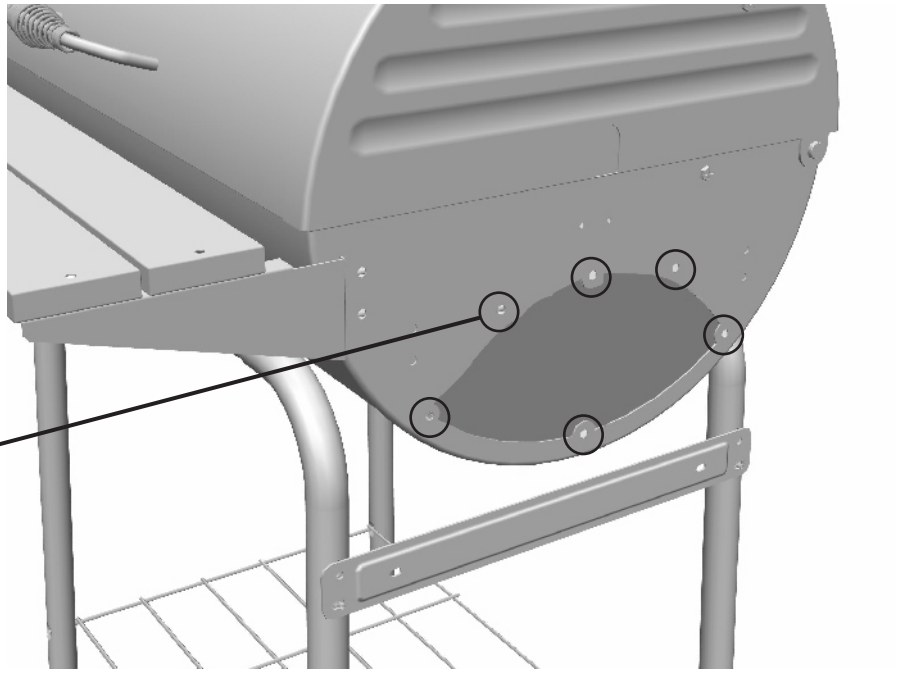
Quitar
Apagador
Rueda

Pre-perforado Grupo

5

PRECAUCIÓN: Use gafas de seguridad y guantes!
A continuación, trabajar desde fuera de la parrilla, utilice el martillo y la deriva del golpe para doblar el tornillo de pestañas hacia dentro del agujero. Si las etiquetas no se rompen por completo, utilice sus alicates desde el interior de la parrilla para girar las fichas hasta que se quiebren. Hay seis orificios que se necesita un puñetazo a cabo como se indica con los círculos de abajo.

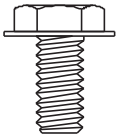




6

Este paso requiere un ayudante!
El Grill 11301714 ya está listo para recibir la caja de fuego. Con la ayuda de un ayudante, la posición de la caja de fuego junto a la parrilla, alineando los agujeros de los tornillos. Inserte 6 1/4-20x1/2 "tornillos desde el interior de la cámara de combustión a través de la parrilla. Asegure con seis cada uno 1/4-20 tuercas, hacer No apretar en este momento.

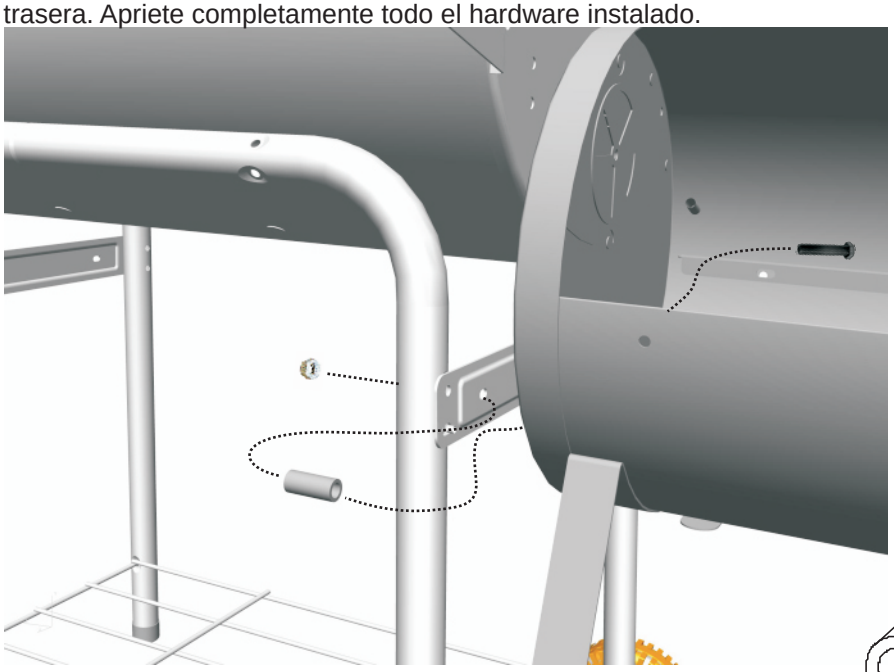
1/4-20
Brida Tuerca
Cant. 6

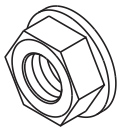


1/4-20x1/2”
Tornillo hexagonal
Cant. 6

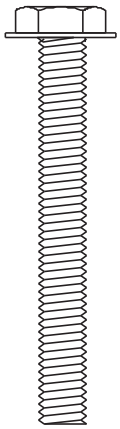
La tapa no muestra de la claridad

7 A continuación, instale la parte frontal del conector del tubo mediante la inserción de un 1/4-20x2 "tornillo desde el interior de la cámara de combustión, a través de uno de los 12x33mm Conector de tubos, a continuación, en el soporte de la parrilla 11301714 pierna. Asegure con una tuerca de la brida de 1/4-20. Repita para la parte trasera. Apriete completamente todo el hardware instalado.

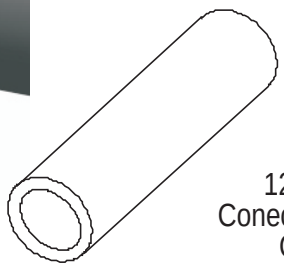




1/4-20
Brida Tuerca
Cant. 2



1/4-20x2”
Tornillo hexagonal
Cant. 2



12x33mm
Conector del tubo
Cant. 2

NOTA: La caja de fuegos de mesa se muestra con las piernas adjunto. Usted puede elegir eliminar las piernas. Si decide retirar las patas, invierta el procedimiento que se encuentran en el paso la página 8, 1. Si la eliminación de las piernas - vuelva a instalar el hardware de la pierna en el partido de ida los agujeros de montaje.

8 Por último, cambie todas las parrillas de carbón, ceniceros, perchas cenicero y las parrillas para cocinar. Ha convertido su modelo 11301714 parrilla en un fumador de compensación!

NOTA: La caja de fuegos de mesa se muestra con las piernas adjunto. Usted puede elegir eliminar las piernas. Si decide retirar las patas, invierta el procedimiento que se encuentran en el paso la página 8, 1. Si la eliminación de las piernas - vuelva a instalar el hardware de la pierna en el partido de ida los agujeros de montaje.

¡Gracias por su reciente compra a Char-Broil!

Registre su producto para recibir una oferta especial

www.charbroil.com/register

Visite nuestro sitio web para ver interesante información acerca de

- Productos
- Accesorios para asar
- Piezas de repuesto
- Respaldo confiable a nuestros clientes
- Deliciosas recetas
- Sugerencias de chefs expertos para asar
- Interesantes eventos y promociones
- Cómo compartir sus secretos al asar
- Visitar la tienda en línea
- ¡Y mucho más!

Char-Broil®

www.charbroil.com

¡Para todas sus necesidades al asar!

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ .00

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

REGTEMP REV02